

Pečené papriky

Eva Pleslová

Ingredience

- 5 různobarevných paprik
- cibule — 1
- česnek — 5 stroužek

Postup

Papriky vyčistíme a podélně rozřízneme na silnější proužky. Cibuli rozpůlíme a nakrájíme na větší měsíčky. Česnek nakrájíme na třetinky. Do zapékací misky klademe střídavě papriku, cibuli, česnek a prosypáváme organem, bazalkou, solí, vegetou, chilli omáčkou a zakapeme olivovým olejem. Lze dát i sójovku, malý protlak, pepř apod. Přiklopíme a pečeme při 150 st. C dokud nepustí šťávu. Pak odklopíme a dopékáme při 200 st. C. Na konec přidáme 2 lžičky cukru a ještě pár minut dopékáme.